



*Ça vous change la vie!*

**CUISINE**

**Spécial Cocktails**



**June in July**

**Pour une jarre de 5 litres**

**PRÉPARATION: 5 MIN - FACILE - PAS CHER**

- 1,5 l de gin June Pêche de vigne & Fruits d'été
- 27 cl de jus de citron jaune
- 27 cl de jus de pamplemousse
- 1,3 l de thé oriental
- 1,5 l de Tonic Three Cents
- Framboises entières
- Fraises coupées
- Tranches d'orange
- Glaçons.

- Versez dans une jarre le gin, le thé oriental, le jus de citron jaune et le jus de pamplemousse.
- Déposez des framboises, des fraises coupées et quelques tranches d'orange.
- Versez dans un verre 2/3 de la préparation au gin et complétez avec du tonic.
- Déposez des glaçons et servez.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Coordination : Béatrice Majewski

© Photo : June Gin





## Le Paris Royal

### Pour 1 verre

**PRÉPARATION :** 5 MIN - FACILE - PAS CHER

- 1 cl de gin ■ 1 cl de crème de framboise
- 1 c. à café de sirop de grenadine ■ 12 cl de Café de Paris rosé
- 1 framboise.

- Versez dans une flûte le gin, la crème de framboise, le sirop de grenadine et le Café de Paris rosé.
- Mélangez puis laissez tomber une framboise dans la flûte.
- Servez bien frais.

© Photo : DR



## Green James

### Pour 1 verre

**PRÉPARATION :** 5 MIN - FACILE - PAS CHER

- 1 cl de sucre de canne ■ 1 quartier de citron ■ 4 cl de rhum blanc bio Saint James 40° ■ 8 cl de jus d'aloë vera Si Caraïbos
- 8 cl de limonade bio
- Feuilles de menthe ou shiso ■ Des glaçons.

- Versez dans un verre le sucre de canne, le quartier de citron pressé, le rhum blanc bio.
- Ajoutez des glaçons puis liez à la cuillère le jus d'aloë vera et la limonade.
- Décorez d'une feuille de menthe ou de shiso
- Servez frais.



## Cherry Collins

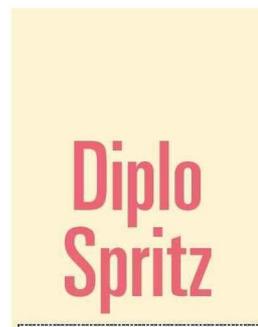
### Pour 1 verre

**PRÉPARATION :** 5 MIN - FACILE - PAS CHER

- 2 cl de sirop de sucre de canne ■ 2 cl de jus de citron vert ■ 4 cl de Fleur de Bière® Originale Wolfberger ■ 12 cl de tonic ■ 2 cl d'Amer Fleur de Bière® Cerise Wolfberger ■ Feuilles de menthe ■ Zeste de citron vert ■ Fleur comestible (facultatif) ■ Fine tranche de pampleousse séché ■ Glaçons.

- Déposez les glaçons dans un verre long à gin ou un grand verre à vin.
- Versez le sirop de sucre de canne, le jus de citron vert, la Fleur de Bière® Originale, le tonic et l'Amer Fleur de Bière® Cerise.
- Remuez délicatement à 3 ou 4 reprises avec une grande cuillère.
- Déposez un zeste de citron vert frais et décorez avec les feuilles de menthe, la tranche de pampleousse séché et la fleur comestible. Servez.

© Photo : ForGeorges



## Diplo Spritz

### Pour 1 verre

**PRÉPARATION :** 5 MIN FACILE - ASSEZ CHER

- 3 cl de rhum Diplomatico Reserva Exclusiva ■ 2,5 cl de Campari ■ Eau gazeuse
- Glaçons
- Écorce ou tranche d'orange pour la décoration.

- Versez dans un verre le rhum puis le Campari.
- Complétez avec de l'eau gazeuse, mélangez puis ajoutez des glaçons.
- Décorez d'une tranche d'orange. Servez frais.

© Photo : DR



© Photo : Diplomatico